

Prokelj rolnice



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** svinjskog buta
- **100 g** suvog vrata
- **80 g** cackavalja
- **100 ml** pavlake
- **250 g** prokelja
- **300 g** krompira
- 2 jajeta
- **po potrebi** so i biber

Priprema

Svinjsko meso isecemo na što veće šnicle i izlupamo tuckom, posolimo i pobiberimo. Na svakom parчету mesa nareamo po par parчета suvog vrata, sira i obarenog prokelja. Od mesa napravimo rolnice, koje možemo ucvrstiti cackalicama da se ne bi otvorile prilikom prženja. Kratko ih propržimo u zagrejanom ulju da uhvate koricu sa svih strana. Rolnice poreamo u vatrostalnu činiju, dodamo ranije obareni krompir i ostatak prokelja, a zatim prelijemo umućenom pavlakom i jajima. Zapeći u rerni na 200 C 15-ak minuta.

Savet